次亜塩素酸水による
浅漬け用白菜の洗浄殺菌マニュアル

＜準備するもの＞

- ・シンク、ポリ容器などの浸漬水槽（下処理用×１、洗浄用×２、殺菌用×１、すすぎ用×１）
- ・ざる（前処理用×１、すすぎ用×１）
- ・ビニール手袋
- ・有効塩素濃度試験紙
  （装置に付属していますので、無くなったら購入してください。購入するときは、測定範囲を確認してください。）

＜次亜塩素酸水について＞

次亜塩素酸水は、pH や有効塩素濃度の違いで種類が異なります。食品の殺菌に使用できるのは以下のものです。

次亜塩素酸水の種類	pH	有効塩素濃度（mg/kg）
弱酸性次亜塩素酸水	2.7～5.0	10～60
強酸性次亜塩素酸水	2.7以下	20～60

- ・試験紙で定期的に測定を行い、上記範囲外であるときは、販売会社、販売店、代理店等に連絡してください。
- ・塩素濃度の管理を徹底し、残留塩素濃度の確認を行った年月日、時間、塩素濃度及び実施した措置等を記録しましょう。
- ・使用水は飲用適の水道水などを使いましょう。
- ・使用した次亜塩素酸水は、アルカリ性電解水と混合してから排水してください。
- ・次亜塩素酸水の取扱いについては、取扱説明書に記載してある注意書きをよく読みましょう。

＜洗浄・殺菌の手順＞

区分	手順	写真
下処理	（1）加工施設の外で外葉、虫食い葉、病害葉、損傷葉を取り除き、水洗いする。 注意：汚染物質を加工施設に持ち込まない！	
前処理・洗浄	（2）水を張ったシンクの中で水を流しながら洗う。	
	（3）1／4にカットする。	
	（4）水を張ったシンクの中で水を流しながら洗う。	
	（5）ザルにあげ、よく水を切る。	

殺菌	（6）シンク又は樽などの容器に次亜塩素酸水を貯水し、試験紙で有効塩素濃度を確認する。 注意：次亜塩素酸水は取扱説明書の手順に従って生成すること。	 Chlorine Test Paper 10ppm 20ppm 30ppm 40ppm 50ppm 試験紙を検液にいれ、直ちに引き上げて変色表と比較し判定します。 Dip the test paper in test solution and immediately take it out to compare with color standard. 375606L01A
	（7）まんべんなく浸かるように白菜を入れる。葉と葉の間の空気を抜くように入れる。殺菌時間は1分～5分間。 可能であれば次亜塩素酸水を流しながらオーバーフローさせて、適切な有効塩素濃度を維持する。	
すすぎ	（8）水道水を貯水したシンク又は樽などの容器の中に白菜を浸漬して、流水状態で10秒間すすぎをする。	
	（9）ザルにあげ、水を切る。殺菌後は汚染しないように注意する。	

注意：下処理、洗浄、殺菌、すすぎは専用のシンクか樽などの容器を使用してください。
ザルなどの器具も同様に工程毎に専用のものを使用してください。

＜さらに･･･＞

食材自体の殺菌も重要ですが、処理前後の二次汚染にも十分な注意を払うことが必要となります。次亜塩素酸水は食材と接触する包丁、まな板、手指などを作業中に水道水感覚で洗うことができ、それでいて除菌ができています。次亜塩素酸ナトリウムに比べて反応性が高いため、食品や手指への臭い移りもほとんどありません。

＜使い方＞

・包丁、まな板

1.アルカリ性電解水または中性洗剤を使って汚れを落とす。
2.酸性電解水を 15 秒以上掛け流す。
3.水道水ですすぎ洗いをする。

・手洗い

1.アルカリ性電解水または洗剤を使って汚れを落とす。
2.酸性電解水を流しながら 15 秒以上揉み洗いする。
3.ペーパータオルで拭き取る。

＜注意＞

本マニュアルは、当協会の参画会員企業が行った、食品の殺菌試験結果の一例[1]です。適正な処理を行うことで、短時間で次亜塩素酸ナトリウムと同等の殺菌効果を得ることができます。

1)：本資料は殺菌力を保証するものではありません。細菌数は同一の食材でも、季節、生産方法、保管方法、処理方法などにより値は異なります。